

Bellmunt del Priorat

Celler Fuentes / Celler Gran Clos

C/ Montsant, 2
Bellmunt del Priorat

Telefon: 977830675

Fax: 977830417

Web: www.granclos.com

Mail: josepa@granclos.com
cellersfuentes@granclos.com

Weine im Führer:

| | |
|---------------------------|----|
| Gran Clos 1997 rot | 94 |
| Gran Clos 1998 rot | 95 |
| Gran Clos 1999 rot | 94 |
| Vinya Llisarda 2000 weiß | 92 |
| Gran Clos 2000 rot | 95 |
| Vinya Llisarda 2001 weiß | 93 |
| Finca El Puig 2001 rot | 91 |
| Vinya Llisarda 2002 weiß | 93 |
| Gran Clos 2002 rot | 92 |
| Gran Clos Blanc 2003 weiß | 91 |
| Gran Clos 2003 rot | 93 |
| Finca El Puig 2004 rot | 95 |
| Gran Clos 2004 rot | 96 |
| Cartus 2004 rot | 98 |
| Les Mines Rosé 2005 rosé | 90 |
| Les Mines 2005 rot | 89 |
| Finca El Puig 2005 rot | 93 |
| Gran Clos 2005 rot | 95 |
| Cartus 2005 rot | 97 |
| Solluna 2006 rot | 91 |
| Finca El Puig 2006 rot | 92 |
| Gran Clos 2006 rot | 94 |
| Cartus 2006 rot | 96 |
| Gran Clos 2007 rot | 95 |
| Cartus 2007 rot | 97 |
| Gran Clos Blanc 2008 weiß | 93 |
| Solluna 2008 rot | 89 |
| Gran Clos 2008 rot | 94 |
| Cartus 2008 rot | 96 |
| Solluna 2009 rot | 91 |
| Finca El Puig 2009 rot | 91 |
| Gran Clos 2009 rot | 95 |
| Gran Clos Blanc 2010 weiß | 92 |
| Finca El Puig 2010 rot | 92 |
| Gran Clos 2010 rot | 95 |
| Finca El Puig 2011 rot | 93 |
| Gran Clos 2011 rot | 94 |
| Gran Clos 2012 rot | 94 |
| Gran Clos Blanc 2013 weiß | 91 |
| Les Mines 2013 rot | 85 |
| Gran Clos 2013 rot | 96 |
| Les Mines 2014 rot | 89 |
| Gran Clos Blanc 2015 weiß | 93 |
| Gran Clos Blanc 2016 weiß | 93 |

Für J.M Fuentes:

| | |
|-----------------|----|
| Coraje 2007 rot | 89 |
| Coraje 2008 rot | 93 |

Önologe:

Josep Angel Mestre

Gegründet wurde der Betrieb im Jahre 1995 von Josep Maria Fuentes, der um Bellmunt herum alte Weinberge restauriert hatte, um aus den Reben der größten Lage einen großen Prioratwein namens Gran Clos zu vinifizieren. Der Weinberg für den Gran Clos ist ein gewaltiger steiler Hang nördlich des Friedhofes von Bellmunt. Er gehört zu den beeindruckendsten Weinbergen im Priorat.

Heute ist der Betrieb ein Klassiker im Priorat – der Celler Fuentes besitzt inzwischen 32 ha. eigene Weinberge mit teilweise mehr als 100 Jahre alten Reben. Auch der selten zu findende Weißwein wird zum Beispiel aus solch uralten Rebstöcken vinifiziert und ergibt einen wundervoll mineralischen komplexen Tropfen, den man unbedingt reifen lassen sollte. Er besteht aus den für Weinweine des Priorats typischen Grenache Blanc und Macabeu – Reben.

Bereits in der Mitte der 90er Jahre gehörte der Gran Clos zu den wirklichen Spitzenweinen der Gegend. In der „10 Jahre danach Verkostung“ gewann der 1995er Erstling den ersten Platz vor der mit Ermita, Mogador, Erasmus etc. nicht gerade schwachen Konkurrenz.

Mehr und mehr wird auf den Ausbau in französischer Eiche gesetzt, dennoch erscheinen die Weine eher im klassischen Stil und können lange Zeit reifen, ja, die großen Weine müssen dies sogar.

Im damals zum Teil neu angelegten Weinberg Finca El Puig wachsen die Reben für einen zweiten, kleineren Wein gleichen Namens.

Inzwischen gibt es mit Les Mines eine Einsteigerlinie mit Trauben aus der Lage Finca El Puig in Rosé und rot, die als 2005er auf der Fira 2008 erstmals vorgestellt wurde. Der Rosé war leider nur ein einmaliges Experiment, der zur besagten Fira und in dessen Nachgang verkauft wurde.

Mit diesem neuen Basiswein wurde zugleich auch der Finca El Puig aufgewertet, der nun nur noch dem besten Traubenmaterial dieser Lage vorbehalten ist. Auch der später produzierten Wein Solluna ist ein Basiswein dieser Art, produziert für unterschiedliche Märkte...

Mit dem Jahrgang 2004 gibt es einen neuen Superwein namens Cartus, der gleich in seinem ersten Jahrgang, der erst 2012 richtig auf den Markt kam, für Furore sorgen konnte. Dieser Wein gehört auf eine Stufe mit den absoluten Top – Weinen des Priorats. 2007 wurde dieser Wein abgefüllt und erstmals vorgestellt. Die Reben – dabei weit mehr als zwei Drittel Grenache, der Rest Carignan - kommen aus zwei kleineren hochgelegenen Parzellen in der Umgebung der Lage Finca El Puig mit über 100 Jahre alten Reben.

Der Besuch und Weinkauf in der Bodega für einzelne interessierte Weinfreunde und Kleingruppen ist nach vorheriger Absprache möglich. Englisch wird gesprochen. Josep Angel Mestre, bescheiden und freundlich, freut sich, seine Weine offerieren zu können.

Für den amerikanischen Weinclub Oriol-Wines lässt der Besitzer der Celler Fuentes, Josep Maria Fuentes außerdem den „Alma de Llicorella“ herstellen. Auch für Primo Palatum (Xavier Copel) wurde schon ein Priorat-Wein hergestellt. Auch der Inhaber, J.M. Fuentes, nach dem das Weingut benannt ist, hat einen Wein für sich selbst herstellen lassen. Dieser Wein mit dem Namen Coraje ist auch auf dem deutschen Markt zu finden gewesen und auch für den Prioratführer verkostet worden.

Inzwischen gehört dieser Betrieb in die Reihe der Toperzeuger des Priorats mit einer

beeindruckenden Liste an Weinen für verschiedenste Konsumentengruppen. Der auf das Budget achtende Priorat – Liebhaber kommt mit den gut gemachten Basisweinen ebenso auf seine Kosten wie der anspruchsvollste Sammler rarer und bester Weine, die Glanzlichter des Weinbaus auf der iberischen Halbinsel sind.

Durch Veränderung der Eigentumsverhältnisse heißt der Erzeuger seit ein paar Jahren Celler Gran Clos.

Weine:

| | |
|-----------------------|----------|
| Vinya Llisarda | PG : 1-2 |
| Gran Clos Blanc | PG : 2 |
| Les Mines (rosé, rot) | PG : 1 |
| Solluna | PG : 1 |
| Finca El Puig | PG : 2 |
| Gran Clos (rot) | PG : 3 |
| Cartus | PG : 5 |

Für J.M. Fuentes:

| | |
|--------|--------|
| Coraje | PG : 1 |
|--------|--------|

Verkostungsnotizen

Gran Clos; 1997 rot;

Tag 1: Betörende reife Nase, die sich immer weiter öffnet. Elegant, sehr ausgewogen, harmonisch und mit den Noten beginnender Reife auch am Gaumen. Schöne Länge, wunderbar zu trinken und für sein Alter und das vermeintlich kleinere Jahr ein sehr schöner Erfolg. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Kann sogar noch zulegen. Ein tolles Nasentier. Am Gaumen sehr ausgeglichen, harmonisch und elegant. Sexy! 96/100 Th. Groß.

Tag 3: Was für eine geniale Nase, man möchte gar nicht aufhören zu schnüffeln. Sehr komplex am Gaumen. Insgesamt den Eindruck des 2. Tages bestätigend. 96/100 Th.

Tag 4: Sehr stabil, was angesichts der "Vorschußlorbeeren" überrascht. Auch wenn im letzten Glas sehr viel "Schlamm" ist, macht der Wein bis zum letzten Tropfen Spaß. Leider wohl nicht mehr zu erwerben. Die Suche hiernach würde lohnen. 96/100 Th.

(10/2012)

13,5°

Blind: Wunderbare, reife Nase, sehr betörend, am Gaumen sehr schön zu trinken, aber nicht ganz

die Feinheit der Vorgängerweine. 93 VP

Blind: Offen und präsent, sehr elegant, erdbeerige Frucht und viel Stein. Wenig Kraft, aber viel Eleganz und viel Trinkspaß. 95/100 Th. Großer Wein.
(01/2017)

Gran Clos; 1998 rot;

Sehr schöner Wein zum vom Priorat-Schwärmen, ich empfinde ihn aber im Gegensatz zu den meisten anderen Verkostern als noch ein wenig zu jung und bleibe mit auch außergewöhnlich guten 93+/100 Th. marginal knapp hinter dem Cistes der Domaine Fontanel als Flight-Favoriten.

Gleich am Duft erkannt, Kirsche, Schoko – ein Priorat wie aus dem Bilderbuch, Gaumen auskleidend mit schöner Länge und Potential 95 VP

Gemeinsam getrunken als Pirat in einer Roussillon-Probe.
(01/2006)

Dunkle Nase, offen und präsent, am Gaumen noch immer sehr jung wirkend und mit sehr schöner Tanninstruktur gesegnet. Sehr ausgewogen zwischen Kraft und Finesse, weckt durchaus Emotionen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Am 2. Tag freue ich mich noch immer über die tiefe Nase, der Wein, der das Attribut "Größe" verdient, steht wie eine eins im Glas. 95+/100 Th. Großer Wein.

Auch am 4. Tag bietet das letzte verbliebene Glas keinen Unterschied zum Wochenende. 95+/100 Th. Großer Wein. (03/2011)

Gran Clos; 1999 rot;

Tag 1: Kühle, erst leicht offene Nase. Kirschen, vermischt mit einer leichten Unterholznote. Am Gaumen dann likörige Noten, recht voll und eher auf Kraft getrimmt, noch immer gut Tanninreserven. Harmonisiert sich mit Luft. Ein wenig Priorat a la Ancienne, zeigt auch erste Reifeanzeichen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Offene Nase, heute deutlich komplexer, parfümierte Noten. Wirkt heute am Gaumen reif und auf dem Höhepunkt seines Daseins. Deutlich besser als am 1. Tag, also bitte gut belüften! 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Reife, komplexe Nase, in der heute auch die etwas likörigen Noten auftauchen. Am Gaumen aber dann deutlich frischer wirkend, als es die Nase vermuten ließe. Insgesamt reif und auf dem Höhepunkt wirkend. Nicht mehr ganz so gut wie gestern, was aber alles in allem der Nase geschuldet ist. 94/100 Th. Exzellenter Wein.
(10/2012)

Tag 1: Zeigt sich wie eben kurz zuvor in der Vertikale. Schon exzellent, aber etwas hinter den anderen verkosteten Jahrgängen des Gran Clos zurück bleibend. 94/100 Th.

Tag 2: Offener und am Gaumen üppiger. Zeigt heute Größe. 95/100 Th.

Tag 3: Auch wenn der Clos Monllo heute noch mal etwas aufholen will, so schafft es doch der Gran Clos hier als Sieger durch die Ziellinie zu gehen. Bleibt groß. Ist aber auch schon reifer als der 1997er zuvor. Ein wenig dem alten Stil mit mehr Kraft nachempfunden. Wer ihn im Keller findet,

muss sich nicht darüber ärgern. 95/100 Th. Großer Wein.
(11/2012)

Vinya Llisarda; 2000 weiß;

Schöne komplexe Nase, offen und reif, vielschichtig bei mittlerer Kraft mit immer wieder neuen Überraschungen am Gaumen. Schöne Mineralik und auf den Punkt gereift. Außergewöhnlich gute 93/100 Th.

Ein wunderbar gereifter und perfekt zu trinkender Weißer aus dem Priorat - ich fürchte, ich muss ich jetzt auch noch den Weißweinen des Priorat widmen...
89-90 VP (05/2007)

Auch bei der Nachverkostung zu Hause keine Überraschung, er bestätigt sich und zeigt, dass er noch willig ist, weiter zu reifen. 93+/100 Th. (05/2007)

Anspringende, entwickelte Nase, getrocknete Apfelringe, Ananas, dazu gebuttertes Toastbrot und Brioche; am Gaumen wie ein sehr guter reifer Champagner ohne Bläschen.
Mir hat dieser Wein in seiner Charakteristik außergewöhnlich gut gefallen und ich als Liebhaber gereifter mediterraner Weißweine, die im Fass ausgebaut wurden, stehe zu meinen 93/100 Th.

Statt reifem Champagner ohne Bläschen heute ein wenig Tankstelle, dazu Akazienblüte und ein wenig Wildblütenhonig - in der Bewertung für mich unverändert zum Vortag mit 93/100 Th.

Schöne kräuterige Honignase mit etwas frischem aus dem Backofen:
Jemand sagt: Brioche - passt perfekt! Torsten meint: Getrocknete
Apfelringe: Auch das! Am Gaumen sehr komplex mit schöner Würze.
Gut gereift. 88 VP

Am 2. Tag wirkte der Wein deutlich gereifter, Gummi und Tankstelle erinnerten mich an einen gereiften Riesling... Unverändert 88 VP (10/2007)

Reife Nase, würzige Kräuter, etwas Schiefer, Petrol. Am Gaumen reif, vollmundig, dicht und ausgewogen. Im Moment perfekt zu trinken.
89 VP - gefiel mir in der Nase etwas besser als die letzte Flasche. (11/2007)

Sattes Goldgelb, sehr schön funkelnd. Offene, leicht exotische Nase, würzig. Rhododendronhain. Schöne, perfekte Harmonie am Gaumen, toller Explosion des komplexen Geschmacks am Gaumen. Kräftig, aber nicht erschlagend wirkend, genug Finessen, um viel Spaß zu bereiten. 95/100 Th.

Expressive, fast laute Nase, reif, komplex, vielschichtig. Viel Honig, ganz leichte Altersfirne, sehr facettenreich und auch elegant. Wahnsinnig lang. Sexy wie eine reife Frau, die in ihrer Sinnlichkeit genau weiß, was sie will. 97/100 Th. am zweiten Tag.

Reifer Wein, superkomplex und vielschichtig – großes Kino auch nach drei Tagen Blindverkostung. 97/100 Th. (10/2008)

Sattes, aber erst mitteldunkles Gelb mit tollem Funkeln. Offene, komplexe Nase mit sich wandelnden reifen Aromen. Marzipan mit getrockneten Aprikosen, warmer Apfelhefekuchen mit mürben Äpfeln, Lindenblütentee, fein und sehr harmonisch am Gaumen, wo dann auch eine leichte Honignote hinzukommt. Voll am Gaumen, aber keinesfalls fett, im Abgang geröstetes Brot wieder belegt mit diesem Aprikosenmarzipan und noch zerlaufender Butter. Spürbare, aber milde und

keinesfalls dominante Säure. Aufgrund seiner Reichhaltigkeit eher ein Wein zu nach dem Essen - man soll sich ihm widmen! Macht sehr viel Spaß und hallt relativ lang nach. Groß. 95/100 Th. im ersten Eindruck.

2. Tag: Es ist der dunkelste der drei weißen Fuentes - Weine, schon die Farbe lässt auf den ältesten Wein der drei schließen, an der Nase der Hinweis auf einen reifen Wein und die Wiedererkennung zur gestrigen offenen Verkostung des Weines. Auch ohne den gestrigen Tag hätte ich hier anstandslos auf den ältesten der Weine getippt - diese Übung ist zu einfach und zu eindeutig. Der Wein hat de facto nichts zum ersten Tag eingebüßt, sehr stabiler und nach wie vor großer Genuss für Freunde gereifter Weißweine. 95/100 Th.

4.Tag: Zeigte sich über die Tage sehr stabil und behält seinen Status als großer Wein.
95/100 Th. (01/2010)

Gran Clos; 2000 rot;

Priorattypische Mineralik, reicher Ausdruck, entwickelt, aber dennoch recht jung wirkend, nicht mehr den spanischen Touch der amerikanischen Eiche hervorschmecken lassend, sehr schöner Wein mit Anlage zur Größe 95+/100 Th.

Welcome home! Ich gestehe, ich bin sehr voreingenommen - Power pur, Potential, muss ich haben, yeaahhh 95 VP (05/2007)

Zunächst etwas Klebstoff in der Nase, verfliegt aber mit einiger Zeit, dann viel schwarze Kirschen, etwas Mandel. Setzt sich am Gaumen sehr schön fort und es kommt noch etwas Rumtopf hinzu. Begeisternd - und ich glaube noch an eine weitere positive Entwicklung.
94 VP (11/2007)

Sehr dunkles, fast schwarzes Rot, offene, sehr fruchtig, frische Nase. Auch am Gaumen fruchtbetont. Etwas Marzipankirsche, schöne Frische, sehr harmonisch, ausgewogen und finessebetont. Großer Wein. 95/100 Th.

Am nächsten Tag zeigt er sich mit offener, dunkelfruchtiger Nase, sehr harmonisch, reif, voll und mit Druck am Gaumen. 95+/100 Th.

Am dritten Tag legt er hinsichtlich des Gesamteindrucks und in der Nase weiter zu, ein sehr schöner und großer Wein. 96/100 Th.

Innerhalb von vier Tagen hat er gut zugelegt und ist aus der Reserve gekommen. Ein komplexer, ausgewogener und kraftbetonter Gran Clos. 96/100 Th.

Gesamtfazit: Er will nach wie vor noch viel Luft, um aus sich heraus zu kommen. Das Alter merkt man ihm wenig an. Gran Clos hieß auch in 2000 bereits Großer Wein...
(11/2009)

Blind: Süßliche, reife Frucht mit schöner Mineralik gepaart. Alles in allem ein musterhafter Wein, der sehr schön zu trinken ist. Vielleicht der Mas de'l Camperol? 95+/100 Th.
Großer Wein.

Blind: Dichte, betörende Frucht in der Nase. Am Gaumen viel Power, präsenste Säure, konzentriert und dicht, Gaumen auskleidend. Großartig, schön zu trinken und immer noch mit Potential. 94+ VP

2. Tag – Blind: Ein großer reifer Wein, der dennoch viele weitere Jahre Spaß machen sollte. Er

wirkt auch im Alter von 10 Jahren noch jung und ausbaufähig. Vielleicht ein ganz kleiner Mangel an Finesse, aber das war 2000 noch weitgehend normal. Dafür Power und eine brillante Länge. 95+ Th. Großer Wein.

2. Tag – blind: Herrliche Konzentration in Nase und Gaumen. Immer noch nicht ganz auf dem Höhepunkt. Was für eine Länge. Hoffe hier nochmals nachkaufen zu können. Ein Prioratknaller allererster Güte. 95+ VP

3. Tag – offene Nachverkostung: Sehr harmonisch und ausgewogen. Hat sogar noch ein Quentchen zugelegt. Zu Recht einer der besten Weine bei dieser 2000er Probe. 96/100 Th. Großer Wein.
(07/2010)

Tag 1: Zeigt die Kraft des 1999ers in Verbindung mit der Eleganz des 1997ers – ganz großes Kino, macht Gänsehaut. Sexy, sehr harmonisch, tief und lang. Spannender Erlebniswein. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Nach wie vor schön frisch bestätigt er perfekt den Eindruck des 1. Tages. Wenn sich der Wein in der Nase noch ein klein wenig mehr öffnen würde, bekämen wir es mit einem Weltklassewein zu tun. Am Gaumen nahezu perfekt. 96+/100 Th.

Tag 3: Leider immer noch in der Nase zurückhaltend, aber am Gaumen überragend gut, tief und komplex. 96+/100 Th.

Tag 4: Unverändert groß. Tolle Tiefe und er hat noch immer Reserven. 96+/100 Th.
(10/2012)

Vinya Llisarda; 2001 weiß;
13,5°

Wie der 2000er auf der Fira ein Jahr zuvor wirkt er reif, entwickelt und komplex, ein wenig leichter und frischer als dieser. 92/100 Th.
(05/2008)

Auf der Fira 2009 nochmals gegen den 2002er verkostet, in der Nase verhaltener als jener, am Gaumen aber mit mehr Ausdruck und Kraft, ohne einen Mangel an Finesse dagegen zu stellen. Schön entwickelt und reif. Macht Spaß. Exzellente 93+/100 Th.

Meditationswein des Südens. Sehr komplex, dicht und vielschichtig. Kann man haben. 89 VP
(05/2009)

Tag 1: Weniger expressiv und insgesamt noch verhaltener als der 2002er im Vergleich, insgesamt eher auf Finesse gehend. Natürlich im Sinne eines säurearmen milden mediterranen Weißen und nicht eines Moselaners. Zeigt die Komplexität eines angereiften Weines und überrascht immer wieder mit neuen Aromen. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Reife, süße Äpfel, etwas Quitte, Honig und Lindenblüte, sanft und elegant am Gaumen. Sehr mild, die mineralische Säure kommt erst im Abgang ein wenig. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Unverändert exzellent. 94/100 Th.

Tag 4: Unverändert, die Finesse und relative Sanftheit steht bis zum Schluss hier im Vordergrund. 94/100 Th. Exzellenter Wein.
(08/2012)

Während der Party auf Burg Rabenstein am 19.01.2013 ohne weitere Notizen mit 95/100 Th. bewertet – Großer Wein.

Ich hatte den Wein bereits beim Konzert probiert und dann jetzt am frühen Morgen ausgelassen. Perfekt gereift, schön zu trinken. 90 VP
(01/2013)

Auf den Punkt dekantierte Flasche – nach 15 Tagen getrunken. Alles ist hier bestens im Lot – eine wunderschöne Reife, ein sehr komplexer Wein, aber auch nicht ohne Eleganz. Wer wissen will, wohin die Reife-Reise bei weißen Prioratweinen gehen kann, dem sei dieser Wein wärmstens ans Herz zu legen, genau wie sein Nachfolger, der Gran Clos Blanc aus 2002. Ein Erlebnis. Für einen gereiften mediterranen Weißwein ein sehr schönes Beispiel. 95/100 Th Großer Wein.
(02/2013)

Tag 1: Rauchige und röstige Noten, Haselnüsse, ausgewogen und tief, vereint erste Reife und Eleganz mit großer Komplexität. 96/100 Th. Großer Wein.

Tag 4. Unverändert. 96/100 Th. Großer Wein.

Tag 9: Immer noch Erhabenheit und Größe ausstrahlend. Hat sich besser gehalten wie der 2002er, ein insgesamt beeindruckendes Priorat-Weißweinmonument. 95/100 Th. Großer Wein.
(03/2014)

Tag 1 (21.03.): Funkelndes Goldgelb. In der Nase nicht all zu offen, am Gaumen eine schnittige Mineralik. Knochentrocken. Schalen diverser Zitrusfrüchte, im Nachhall sogar eine klitzekleine Spur Petrol. Reif, komplex und mit Spannung. Fächert sich in der Aromatik mit dem Schlürfen gut auf. Beeindruckend, aber nicht in Bestform. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Unverändert. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Unverändert. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Unverändert. 94/100 Th. Exzellenter Wein.
(03/2015)

13,5°

Runde 1: Goldgelbe Farbe, offene, üppige, sehr komplexe und tiefe Nase, Honig, Baumharz, exotischer Fruchtsalat, Mango. Am Gaumen komplex und sehr schöne Mineralik, reif und immer noch auf dem Höhepunkt – trinkt sich bestens. Erstaunlich, wie gut weiße Priorat – Weine reifen können, hier brennt nichts an. Zeigt Druck und einen aromatischen Reichtum, wie ihn nur die großen Weißen dieser Welt erreichen. 95/100 Th. Großer Wein.

Runde 1: Glänzendes Goldgelb. Offene Nase, Trockenfrüchte, Bienenwachs, sehr tief. Am Gaumen schön gereift, geröstete Haselnüsse, feine Kräuter, getrocknete Aprikose, harmonisch und sehr rund, legt sich wunderbar an den Gaumen und bleibt lange haften. Macht sehr viel Spaß und ist noch nicht am Ende angelangt, wunderbar gereift. 92 VP

Runde 2: Ein Nasentraum – sehr komplex und vielschichtig. Insgesamt unverändert zur 1. Runde. 95/100 Th. Großer Wein.

Runde 2: Betörend reife Nase, am Gaumen wunderbar gereift, geröstete Haselnüsse, Mandeln,

dichte Frucht, begeistert, und legt nochmals zu. 93 VP

Runde 3: In der Nase nicht mehr ganz so üppig, aber vom Stil her unverändert. Dafür aber am Gaumen topp in Schuß, süße Honignoten, enorm komplex. Einfach viel Spaß im Glas. 95/100

Runde 3: Unverändert zum Vortag 93 VP
(10-12/2016)

Finca El Puig; 2001 rot;

Würzig-rauchiger Eindruck, an der Nase etwas Konfitüre, am Gaumen allerdings eine schöne Frische. 92+/100 Th.

Schöne Würze, wunderbar trinkig, was für ein Zweitwein!! 93 VP (05/2007)

Sehr röstige Nase, Kirschlikör, setzt sich am Gaumen fort. Mit etwas Luft dreht der Wein mächtig auf, hat etwas mehr zu erzählen..... deutlich wilder als der zeitgleich getrunkene 2001er Coma Vella. Am 2. Tag nochmals eine Steigerung. 90 VP (08/2007)

Verhaltener Beginn, nach einigem Schwenken ging aber dermaßen die Post ab. Weihnachten im Glas. Trinkt sich noch recht jugendlich, aber sehr zülig. Einfach schön. 93 VP
(12/2008)

Blind: Sehr geradeaus und klar, fest und auch recht tief, eine schöne kirschdominierte Frucht und Schiefer, ein kompromissloser Priorat aus einem der mineralischeren Terroirs. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

90+ VP

Blind 2. Tag: Auch in der Rückrunde eine sehr schöne Nase und Spaß am Gaumen, vielleicht etwas weniger Spannung. Geradeaus und klar definierter Priorat. 91/100 Th. Sehr gut.

90+ VP (10/2011)

Vinya Llisarda bzw. Gran Clos; 2002 weiß;

14,5°; 78% Grenache Blanc und 22% Macabeu aus 30 bis 90 Jahre alten Reben

Angel Josep Mestre bietet seine Weißweine immer erst sehr reif an – in meinen Augen ist das auch gut so. Der 2002er ist reif, hat eine üppige, sehr mineralische Nase. Am Gaumen ausgewogen und frisch bei mittlerem Körper und einer leichten Restsüße im Abgang. Ich kann mich für so etwas immer begeistern. 92+/100 Th.

Frisch und eleganter Weißer, ganz angenehm zu trinken, aber keinerlei Kaufreflex. 87 VP
(05/2009)

Der hellste der drei Weine. Die Nase ist ein ganz großer Riechraum. Sehr frischer, exotischer Fruchtcocktail, auch Banane. Frische und Mineralik. Ein unglaubliches Nasentier, sehr präsent, fast laut. Keine Überbetonung des Holzes, im Gegenteil - fast perfekter Wein zum Schnüffeln. Der Gaumen hält leider noch nicht mit, sehr fett und kräftig, lässt etwas an Eleganz vermissen an diesem ersten Tag. Exotisch, hitzig, lang und komplex, schöne Säure und auch eine spürbare leichte Fruchtsüße. Will eigentlich noch Zeit für sich haben, um die Versprechen auf Größe einlösen zu können. Im Moment noch ein Mangel an Finesse für wahre Größe, aber das kann sich noch geben.

93+/100 Th.

Tag 2 –erneut blind: Auch Wein 2 hat sich verschlossen, der Riechraum des ersten Tages ist weg, zwar gewinnt er etwas am Gaumen, aber insgesamt büßt er zum ersten Tag ein. Es bleiben 92+/100 Th.

Tag 3: Der Duft kehrt ein wenig zurück, aber der Riechraum ist aus... Deutlich reserviertere Nase als am ersten Tag. Dafür am Gaumen weniger fett. Schöne Frische und exotische Frucht, trinkiger als vor zwei Tagen. 92+/100 Th. (01/2010)

14,5°; 78% Grenache Blanc, 24% Macabeu von 30 bis 90 Jahre alten Reben
Sehr mineralische Nase, rauchige Noten, Speckstein, schöne Komplexität. Er kommt langsam und sanft angetigert, zärtlich und schmeichelnd, kein Kraftprotz – eher ein Charmeur, aber der Gaumen wird dennoch voll ausgefüllt. Hat sich wunderbar entwickelt. 94-95+/100 Th.

Nachverkostung am Abend: Sehr subtile und komplexe Nase, leise, aber ansprechend, leichter Alterungspetrolton, aber dennoch sehr frisch wirkend. Am Gaumen sanft auffächernd, komplex und nachhaltig, Quitte dominiert im Ausdruck der Frucht. 94+/100 Th. Exzellenter Wein, der sich auch in der Nachverkostung am Folgetag so beweist.

Ein weiteres mal 94/100 Th.
(03/2012)

Tag 1: Sehr komplexer, reifer Duft, sehr nachhaltig und tief, mild und von phantastischer reife, Dichte und Aromenfülle – mit jedem Schluck entdeckt man ein neues Kapitel dieses Weißwein – Romans Sinnlich und lang. 96/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Unverändert genialer Wein, tiefer, frischer und komplexer als der schon exzellente 2001er. Man muss sich zurückhalten, die Flasche nicht zu leeren, damit noch etwas für zwei weitere Verkosterunden übrig bleibt. 96/100 Th.

Tag 3: Heute etwas weniger Druck und milder als an den Tagen zuvor, bleibt aber ein großer sinnlicher Erlebniswein. 95/100 Th. Groß.

Tag 4: Unverändert zu Tag 3, groß, komplex und reif, aber etwas flacher als an den ersten beiden Tagen (das ist allerdings Meckern auf hohem Niveau). 95/100 Th. Großer Wein.
(08/2012)

Zeigt sehr gut, wohin die Reife – Reise gehen kann, komplex und wunderbar entwickelt. Er bestätigt erneut die Eindrücke, die ich auch vom Genuss der ganzen Flasche kenne.
95/100 Th. Großer Wein.
(05/2013 – Weißweinprobe Schloß Falset)

Tag 1: Insgesamt noch etwas verschlossen, könnte noch Zeit brauchen, Glatter und geschmeidiger aber auch wuchtiger als der 2001er aus gleichem Stall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Hat sich geöffnet und deutlich verbessert, runder und eindrücklicher. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 9: Weniger frisch, das Alter kommt langsam durch. Etwas müde im Vergleich zur zweiten Runde. Aber er darf jetzt auch so sein, wie er ist. 93/100 Th. Exzellenter Wein.
(03/2014)

Runde 1 (blind): Helles Goldgelb, schönes Funkeln. Offene Nase nach exotischen Früchten, intensiver Duft und eine kühle Mineralik. Intensiv und aromatisch auch am Gaumen, zeigt sich sehr komplex und mit exotischer Frucht. Elegant und ausgewogen, in bester Trinkreife. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Sehr reife Frucht, ganz feiner Duft, Geniales Parfüm. Am Gaumen sehr dicht und fein, schmeichelnd, sehr elegant, ganz feine Würze. Toll. 93 VP. Gran Clos Blanc?

Runde 2 (blind): Insgesamt unverändert. Großes Kino der gereiften Weißweine und noch nicht am Ende... 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Unverändert zu Runde 1 - sehr gut! 93 VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Unverändert, herrlich elegant und mit Tiefe. Bestens gereift. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Genial feine Nase, streichelt die Nasenflügel mit getrockneten Aprikosen, Walnüssen, etwas Kräuter, Bienenwachs, ganz feine Zitrusaromen. Am Gaumen dicht und sehr fein und elegant mit schönem Extrakt, legt sich wunderbar an den Gaumen mit langem Nachhall. Insgesamt nochmals verbessert, 15 Jahre...ich sollte mich insbesondere bei Gran Clos mehr mit den Weißweinen beschäftigen. 94 VP
(11-12/2017)

Blind Runde 1: Sattes Gelb mit schönem Funkeln. Komplexe, reife Noten, animierend. Ein Riechraum, aber auch am Gaumen hat er etwas zu erzählen. Eine Spur Petrol, etwas Honig, grüne Walnuss, dazu mürbe Äpfel und immer noch florale Noten. Schöne Schiefermineralik. Schöner langer Nachhall, ein meditativer und entwickelter Erzählwein. Legt mit Luft immer mehr zu. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Unverändert. Traumhaft in Würde gereifter Weißer. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 8 (offen): Legt inzwischen noch mal an Komplexität und Tiefe zu und verbessert sich damit noch einmal. Toller gereifter Wein, der Gänsehaut macht. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 12 (offen): Bis zum Schluß unverändert tief und komplex. Ein großes emotionales Erlebnis. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(01/2018)

Gran Clos; 2002 rot;

Frisch und elegant - sehr im Stil des etwas leichteren Jahrgangs verhaftet. Ein etwas trocknendes Tannin gefällt mir weniger gut. (Sehr gute 91+/100 Th.)

Wie vom Jahrgang erwartet eine schöne Eleganz, im Vergleich zu den Vorgängern ein geradezu zarter Wein. Leider stark austrocknend im Abgang. (89 VP)
(05/2009 – zur Fira unter ungünstigen Umständen auf dem Schlosshof in Falset verkostet)

Sehr dunkles Schwarzrot mit leuchtendem Kern, geniale, komplexe Nase, betörend, harmonisch und sexy. Ein Riechtier! Aber auch am Gaumen enormer Druck, komplett auskleidend und dabei sanft und sehr harmonisch bleibend. Samtenes Tannin. Besser als der zugleich verkostete Clos Severí, aber auch stilmäßig auf 2002 hindeutend. Aber dann ganz oben an der Jahrgangsspitze. 97/100 Th. Weltklasse.

Am 2.Tag mit sinnlicher und offener Nase, kühl und tief. Am Gaumen finessebetont, fast schon leicht und elegant. Langer, sanfter Nachhall. 96/100 Th.

Auch am 3. Tag wieder überraschend spitzenmäßig wie am 1. Tag. 97/100 Th. Vielleicht einer der besten Weine des Jahrganges.

Verbleibt auch als vier Tage offener Wein auf der Höhe. Vor allem die tiefe, zärtliche Nase begeistert bei jedem Riechen. 97/100 Th. Weltklassewein. Gesamtfazit: Auch mit diesem auf der Fira unter sehr ungünstigen Umständen verkosteten Gran Clos (52% Grenache, 38% Carignan und 10% Cabernet Sauvignon) erlebe ich eine sehr positive Überraschung für den schwierigen 2002er Jahrgang. Anscheinend sind die Weine aus Bellmunt und El Molar Gewinner des Jahres?
(11/2009)

14,9°; 52% Grenache, 38% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon von 30 bis 90 Jahre alten Reben.
Tag 1 (Blind): Dunkel, nobel und mineralisch, eine subtile Nase nach Schiefersteinbruch. Am Gaumen kühl und mit verhaltener Eleganz bei wenig Körper, die Aromen explodieren dann im Abgang ein wenig. 92/100 Th. Sehr guter Wein.

90 VP

Tag 2: Dunkle noble Nase, am Gaumen dann heute wesentlich ausdrucksstärker. Sehr dunkel, elegant und ausgewogen. Der Körper verbleibt dennoch recht leicht. Noch nicht am Ende seines Weges angekommen. 94+/100 Th. Exzellent.

88 VP

Tag 3: Verschließt sich wieder ein wenig. Leichte Schmolllippen... 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Bleibt nach wie vor etwas schmolldend zurück. Schade. 93/100 Th. Exzellenter Wein.
(07/2012)

Gran Clos Blanc; 2003 weiß;

Farblich die Mitte bei den drei blind verkosteten Weißen des Celler Fuentes, schönes mittleres Gelb, sehr funkelnde Reflexe. In der Nase noch fast völlig verschlossen, ein minimaler Ansatz exotischer Frucht und mürber Äpfel ist zu erahnen, dazu naturtrüber Apfelsaft. Am Gaumen deutlich "gesprächiger", sehr fett und "heiß" am Gaumen, von beinahe öliger Konsistenz. Kraftvolle Attacke, wird im Nachhall sanfter und zeigt noch starke Fassaromen. Im Moment wenig Freude, auch insgesamt noch etwas neben sich stehend, die Harmonie ist noch nicht da, auch wenn einzelne Merkmale darauf hinweisen, dass aus grauen Schwanenjungens mal ein stolzes Tier wird. Einfach viel zu jung. Fünf Jahre? Wenigstens. Eher zehn... Hermitage lässt grüßen. Im Moment nicht mehr als 89+/100 Th. - aber das Plus ist riesig. Warten wir mal ab, was sich der Tage noch tut.

Tag 2: Er war so verschlossen wie am ersten Tag, unverändert 89+/100 Th.

Tag 3: Noch immer eher verhaltener Duft, am Gaumen harmonisch und besser ineinander gefügt, heute mehr von der eleganten Seite kommend, nicht mehr der Hau-Drauf des 1. Tages. Abgang nach Bienenstich mit Mandeln. Es würde mich nicht wundern, wenn dieser Wein in ein paar Jahren überrascht, auch wenn der schüchtere Junge heute noch nicht so recht auf sich aufmerksam machen will. Dennoch insgesamt besser als an den Tagen zuvor. 91+/100 Th.
(01/2010)

Ansprechende Nase, nicht all zu offen, aber von schöner Komplexität, wunderbar gereift. Am Gaumen ebenso wunderbar komplex und sehr ausgereift mit schönen nussigen Noten. Haselnüsse, dazu kräutrige Aromen, entwickelt sich mit dem Schlürfen immer mehr. Langer intensiver Nachhall. Schöne Mineralik im Abgang, insgesamt eleganter als der 2002er, hat sich erstaunlich gut entwickelt. 95-96/100 Th. Großer Wein.
(04/2016)

Gran Clos; 2003 rot;

55% Grenache, 25% Carinena; 20% Cabernet Sauvignon, Reben zwischen 50 und 80 Jahre alt, noch etwas verschlossen, aber explosiv und komplex am Gaumen, wird sicher groß; 93+/100 Th.
(04/2005)

Finca El Puig; 2004 rot;

Schöner frischer Eindruck, viel Kraft und eine gute tragende Säure. Schwimmt mit im Meer sehr guter einfacher Prioratweine des Jahrgangs. (91/100 Th.)

Schon in der Nase sticht der Alkohol etwas hervor. Am Gaumen sehr kräftig, etwas brandig und zu gekocht. 15,5 % sind deutlich zu spüren.

Vielleicht gibt sich das noch mit der Zeit. Für 2004 aber eher enttäuschend. (87+ VP)

(05/2009 – zur Fira unter ungünstigen Umständen auf dem Schlosshof in Falset verkostet)

Schwarzrot mit dunklem Kern, leicht geöffnete, noble Nase. Rote und schwarze Frucht, animierend. Auch am Gaumen sehr überzeugend und von gewisser Noblesse. Noch zu Tage tretendes Tannin, aber von feiner fast samtener Struktur, könnte durchaus noch zulegen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Am Folgetag etwas röstigere Noten in der Nase, die auf Kraft spielt, aber nach wie vor nobel bleibt. Das Tannin verweist auf eine noch gute Lagerfähigkeit. 94+/100 Th.

Am dritten Tag legt er noch eine Schippe auf. Durchaus als kleines Nasentier zu bezeichnen. Zwar dominieren auch heute Röstnoten - heißes Pflaumenmus kurz vorm Anbrennen, aber zugleich am Gaumen mit schöner Frische, voll und saftig. Wird komplexer in den Aromen. Eher Männerwein als Frauenverführer, aber keinesfalls grobschlächtig wirkend. Klassisches Priorat für noch viele Jahre gemacht. Überraschende Größe. 95/100 Th.

Vierter Tag (erneut blind): Fast schwarz mit funkelndem Kern, sehr dunkle, noble Nase mit vielen Brombeeren. Noch nicht ganz offen. Sehr sanft, fein und mit enormer Tiefe am Gaumen, spielt ganz eindeutig in der Liga der großen Weine. 96+/100 Th.

Wir haben wohl bei unserer Verkostung auf der Fira problematische Rahmenbedingungen gehabt.

Wie schon der Solluna präsentiert sich auch diese Musterflasche deutlich besser, so dass ich die Fira-Verkostung für mich aus der Wertung nehme. Wer auf Blockbuster steht, hat hier die

“Kleinpreisvariante”. Ein Wein, der auch Madiranfreunden gefallen sollte. (10/2009)

Gran Clos; 2004 rot;

15,5°; 54 % Grenache, 34 % Carignan, 12 % Cabernet Sauvignon, 30 bis 90 Jahre alte Reben.

Sehr nobel und kompakt, enorme Dichte und gutes Potential, im Moment das Holz noch im Vordergrund und ein wenig spanisch orientiert. Aber auf jeden Fall ein großer Spanier! Meine Bewertung ist nicht ganz so euphorisch wie die von Klaus-Peter, aber ich gebe auch 94-95+/100 Th.

52% Garnacha, 14% CS, 34% Carinena, ein Wein den ich sehr gerne blind verkostet hätte, ich gebe zu ich bin voreingenommen, einer meiner Lieblinge, ein balsamischer Nasentraum, im Mund Power und gleichzeitig Finesse, unendlich dicht und lang. Großartiger Stoff zum Träumen. Jetzt schon rund und viel Trinkfreude, vielleicht einen winzigen Tick zu viel Süßholz, aber das ist Jammern auf allerhöchstem Niveau. 96+ VP
(04/2006)

Sehr dunkles Rot mit schönem Funkeln, röstige Nase, Pflaumenmus, Brombeere, leichte Marzipannote. Kraftvoller, männlicher Wein, aber auch mit Finessen. Schöne Frische und sehr ausgewogen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Am 2. Tag eine noch etwas verhaltene, aber sehr dunkle und noble Nase. Legt im Laufe der Zeit weiter zu. Am Gaumen harmonischer, aber auch exotischer, weniger geröstete Noten, sehr voll. Zeigt Größe. 96+/100 Th.

Am dritten Tag hat sich die Nase gewaltig aufgebaut, auch am Gaumen hat er weiter zugelegt. Reich und harmonisch bei viel Kraft. Tendenz zur Weltklasse. 97/100 Th.

Kräftig und wie am dritten Tag zeigt er sich noch einen Tag später. Klasse! 97+/100 Th.
Gesamtfazit: Wie schon der kleine Bruder legt er über die Tage immer weiter zu. Er verbleibt in der Hierarchie, sowohl innerhalb der Fuentes Weine, aber auch was den Ausdruck es Jahrgangs betrifft. Auf der Fira vor einigen Jahren keinesfalls überschätzter Wein. 54% Grenache, 34% Carignan und 14% Cabernet Sauvignon stehen auf dem Etikett - allerdings sollte Josep noch mal nachrechnen...
(11/2009)

Tag 1: Anfangs noch leicht verschlossen, wird er dann in der Nase immer besser, offener und nobler. Ganz dunkle Bitterschokolade vermählt sich mit reifen Brombeeren, Holunderbeeren und auch mit würziger Tapenade. Schon die Nase kündigt aber auch Kühle und Frische an, der Gaumen bestätigt das alles dann eindrucksvoll und macht eine Gänsehaut beim ersten Schluck. Sehr frisch und schon sehr gut zu trinken, aber die ganze Zukunft liegt vor ihm. Schwarz als roter Faden. 95+/100 Th. Groß.

Tag 2: Nimmt heute noch etwas Fahrt auf und koppelt sich vom L'Espill ab, der ihm am ersten Tag ebenbürtig war. Betörend tiefe Nase, nobel und ein Gaumen mit Frische und sehr viel Trinkspaß. Langer Nachhall. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Super stoffig und nach wie vor ganz groß – ein Prioratklassiker, wie man ihn sich wünscht. 96+/100 Th.
(10/2012)

Tag 1: Wie der 2000er in der Struktur, nur eben deutlich jünger und erst am Beginn seiner Trinkreife – aber er sollte auch eine sehr glanzvolle Zukunft vor sich haben. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Bestätigt sich hier zum Vortag wie auch zur 2004er Probe. Wilde verführerische Kraft – er lädt zum Spielen ein. 96+/100 Th.

Tag 3: Ein kleiner letzter Schluck zeigt ich unverändert. Riesige Reserven. Potential auf eine Weltklassewein ist gegeben, auch die Nase ist offener als beim 2000er, das läßt umso mehr hoffen. 96+/100 Th.
(10/2012)

Runde 1 (blind): Schwarz und blickdicht. Erste Nase ein leichter Verdacht auf Kork, verfliegt aber, Dann sehr kompakt und dunkel in der Nase. Auch am Gaumen leider sehr deutlicher Kork – leider nicht zu bewerten Dahinter aber eine noble und kühle Aromatik – wird leider nichts Einfaches sein... Mineralischer langer Nachhall. Schade. Ohne Wertung.

Kork – keine Wertung

Runde 4: Kork - Heute hinter dem Kork ein wirklich enorm dichter Wein mit einer sehr betörenden Mineralik. Da ging uns ein sehr großes Weinerlebnis durch die Lappen. Bewerten lässt er sich so nicht.

(09/2014)

Tag 1: Sehr dunkle und noble, aber noch in sich eingerollte Nase. Dunkle Frucht und würzige Noten, darüber ein kühlender Sommerwind über warmem Schiefer. Am Gaumen neben Brombeeren und Schlehe auch Holunderbeeren, viel Druck. Er kleidet den Gaumen komplett aus und hinterläßt im langen Abgang neben Kaffee und grünem Pfeffer auch Schiefersplitter. Sehr nobel und am Beginn seiner Trinkreife. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Aromatisch, wuchtig und füllig. Noch viel Schiefer, auch rostige Nägel, Bellmunttypischer Erzton. Insgesamt unverändert. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6: Legt heute drauf, wird präziser in der Frucht. Harmonischer, weniger Wucht und eine bessere Balance. Heute ein Top Wein mit norm viel Trinkspaß. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 10: Überzeugt ob seiner Eleganz und aromatischen Verspieltheit. Man beißt heute förmlich in reifes, süßes Obst, gleichzeitig tauchen all die anderen bereits hier erwähnten Aromen immer wieder auf, was für ein überraschend toller Gran Clos, der sich heute auf dem Punkt präsentiert. Qualitativ unverändert zur 3. Runde. 97+/100 Th. Weltklassewein.

(06/2017)

Cartus; 2004 rot;

15,5°; 76% Grenache und 24% Carignan aus 100jährigen Reben

Auf der Fira bekommen wir den ersten Jahrgang des neuen Spitzenweins von Celler Fuentes vorgestellt, der um die 100 € pro Flasche kosten soll. Er bietet eine schöne tiefe Nase, sehr offen im Moment. Ein üppiger, kraftvoller Wein mit noch vielen Reserven, aber auch sehr ausgewogen, frisch und mit schöner Eleganz und sehr lang anhaltend. Ein großer Wein, der beeindruckt. Nur der Preis ist sehr ambitioniert. (96+/100 Th.)

Hier nun ein wirkliches Nasentier. Am Gaumen wuchtig mit viel Kraft, aber auch Eleganz. Enorm vielschichtig. Großes Kino. Braucht aber noch etwas Zeit. Der Preis ist natürlich gewagt und die Zeit wird zeigen, ob sich bei der großen Konkurrenz dafür Käufer finden lassen. (95+ VP)

(05/2009 – zur Fira unter ungünstigen Umständen auf dem Schlosshof in Falset verkostet)

Sehr dunkles Rot mit funkelndem Kern, enorm feine, anfänglich noch etwas verschlossene Nase, sehr nobel und sogar mit süßlichen Noten. Am Gaumen voll und tief, ganz leicht röstige Aromen, süßlich. Feinstes Marzipan und einen Korb süßer dunkler Früchte, dazu eine herrliche Mineralik. Fein und lang. Das spielt ganz weit oben mit. 98+/100 Th. Weltklasse! Ich vermute in der Blindprobe den Cartus 2004 und liege damit richtig.

Am 2. Tag ein offener, komplexer Duft, exotisch, sinnlich und mit süßlich, verführerischer Frucht. Baut Druck auf, bleibt aber auch sehr elegant. 98+/100 Th.

Auch nach drei Tagen mit genial betörender Nase, verbleibt auf demselben hohen Niveau wie an den Tagen vorher. 98+/100 Th.

Nach vier Tagen hat er nochmals zugelegt. Ein perfekter Solist mit betörend üppigem Duft und immer neuen Sensationen am Gaumen. 99/100 Th. Ganz nah der Perfektion!

Gesamtfazit: Dieser besondere Wein, der als 2004er erstmals erscheint, untertreibt es keinesfalls. Er spielt ganz weit vorn mit und zeigt die süße Verführung perfekter Trauben von über 100jährigen Reben (76% Grenache, 24% Carignan). Sicher wird er zu einem nicht billigen Preis auf den Markt kommen, aber dennoch die Suche wert sein.

(11/2009)

Wow! Sofort kommt die Erinnerung an früher getrunkene Muster dieses genialen Weines. Welche Tiefe, welche Länge, welches Aromenkino. Faszinierend und unvergleichlich. Schon die Nase nimmt gefangen, nachdem sie sich langsam wie "shine on you crazy Diamond" öffnet und immer mehr bis zur Ekstase steigert, lässt nicht mehr los! 99+/100 Th. Weltklassewein.

Beweist am Abend erneut, dass er ganz weit vorn mitspielt. Der Wein der Tour, ganz nah der Perfektion! Einzig Zeit will er auch noch ein wenig. Auch in der Nachverkostung einen Tag später jeweils 99+/100 Th. Weltklassewein.

(03/2012)

Tag 1: Mit noch mehr Tiefe und weit mehr Eleganz, als es schon der große Gran Clos hat, sehr vielschichtig, die Nase wird nach einigem Luftkontakt im großen Glas regelrecht betörend und super – sexy. Wow, man möchte die Nase gar nicht mehr aus dem Glase nehmen. Explosiv am Gaumen, dabei wieder vollauf elegant. Tolle Länge, sehr vielschichtig auch am Gaumen, ganz großes Kino. Bestätigt schon mit dem ersten Schluck seine Ausnahmestellung unter den Spitzen dieses tollen Jahrgangs. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2: Unverändert nobel und außergewöhnlich. Schon nahe an der Perfektion, auch wenn er die 100/100 heute noch nicht zeigt. Er sammelt sich noch, denn er ist erst am Beginn dessen, was er zeigen kann. Man wohnt vorerst quasi der Generalprobe bei... 98+/100 Th.

Tag 3: Unverändert auf seinem Platz. 98+/100 Th.

(10/2012)

Tag 1: Was soll ich erneut schreiben – er bestätigt den Eindruck der 2004er Probe. Er lässt dabei noch kleine Reserven bis zum perfekten Wein offen, aber das Potential dafür sollte da sein. Derzeit 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3: Ich habe ihm mehr Luft gelassen, um ihn etwas zu kitzeln, aber er lässt sich noch nicht aus der Reserve locken. 98+/100 Th.

Tag 4: Er zeigt längst noch nicht alles (ganz zeitig nach der Abfüllung ließ er gar ein wenig tiefer blicken), aber er hebt sich deutlich noch einmal von den schon großen Gänsehautweinen namens Gran Clos ab, zeigt mehr Finesse und mehr Spiel. Gehört zweifelsohne mit an die Spitze im großen Jahrgang 2004 im Priorat. Selbst wenn sich ein Erasmus oder Ermita auf selbem Niveau zeigen (was erst zu beweisen wäre), so kosten diese ein Vielfaches. Cartus wäre mit einem ihm ebenbürtigen Espectacle de Montsant eher schnäppchenverdächtig dagegen. Oder sagen wir, sie bieten die realen Gegenwerte für das Geld und man zahlt nicht die Spekulation mit. 98+/100 Th.

(10/2012)

Tag 1: Sexy Nase, sehr vielschichtig, komplex und sehr rund, nobel und voll, aber auch sehr griffig. Ein Wein zum Träumen von besseren Welten. Steigt aus der frisch geöffneten, unvorbereiteten Flasche enorm hoch ein und befriedigt jede Neugier und alle Sinne. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (blind): Nahe der Perfektion, legt noch einmal zu – ein fordernder, recht voller Wein, der immer noch viele Reserven hat. Nicht ohne Grund in der Jahrgangsliste vorn, er beweist erneut seinen Status. 99/100 Th. Weltklassewein.

(03/2014)

Runde 1 (blind): Schwarzrot, noble und tiefe Nase, offen, dunkle Aromatik, Brombeere, am Gaumen sehr frisch, ebenfalls eine dunkle Aromatik, sehr mineralisch, aber auch eine leichte Süße, langer rauchig mineralischer Nachhall, auch eine Spur frischer Asphalt. Sehr ausgeglichen und harmonisch. Mit viel Spaß zu trinken. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tiefes dichtes Rot, ins Schwarze gehend. Anspringende sehr offene vollfruchtige Nase. Kirschen auf Schiefer. Mit mehr Luft ständig wandelnd, sehr vielschichtig. Am Gaumen sehr beeindruckend, dichte Frucht, sehr elegant und harmonisch, sehr beeindruckende Mineralik, feiner Extakt. Feiner langanhaltender Abgang. Großartig. 96+ VP

Runde 2 (blind): Wahnsinnsnase, heute perfekt, auch am Gaumen legt er zu, zeigt sich heute der Größten würdig. Nase perfekt, Gaumen perfekt, wo soll ich hier heute noch was abziehen. Irre lang intensiver Nachhall. Großes emotionales Kino, wird immer besser und will heute die Höchstpunktzahl. Ich will dann mal nicht so sein... 100/100 Th. Perfekter Wein.

Welch großartige Prioratnase! Unfassbar vielschichtig, dicht und elegant.

Am Gaumen dichte Frucht, edle Vollmilchschokolade, beeindruckende Mineralik, feinsten Extrakt, sehr feines Tannin. Welch langer Abgang! WOTN! 99+ VP

Runde 3: Etwas verschlossener in der Nase, dabei sehr kühl. Am Gaumen ein riesiger Block Bitterschokolade, dazu eine reife Frucht, im langen Nachhall noch deutliche Tanninreserven. Kompakt und heute viel zu jung wirkend. 98+/100 Th.

Die Nase leider verschlossen, gibt kaum etwas preis. Am Gaumen dicht und zupackend, süße Frucht, gut gepuffert durch die Säure. Im Abgang reichlich Tannin und dichter Extrakt. Kann heute leider nicht an den tollen 2.Tag anschließen. 95+ VP

Runde 4: Wow, heute rockt die Nase. Ein einziger nasser Schieferblock, der durch die Sonne langsam getrocknet wird. Graphitnoten. Am Gaumen sehr fein verwoben, elegant, edel, feinste Aromen und Hölzer, dabei immer die betörende Mineralik Bellmunts. Sehr feines Tannin, langer Abgang. Kein Vergleich zu gestern. 98+ VP

Heute wieder viel harmonischer, ein perfekter Gaumen und auch in punkto Eleganz, Komplexität und Länge kann ich nichts mehr abziehen. Nur die Nase war am 2. Tag noch besser als heute, daher keine 100, sondern nur 99+/100 Th. Weltklassewein.

(09/2014)

Hatten wir schon mal besser bewertet, aber wir haben nicht mehr die Zeit, ihm entsprechend die Luft zu geben, die er vielleicht jetzt noch braucht. Im Cartus-Sauf-Modus weggeschlabbert. Das ist hier meckern auf allerhöchstem Niveau. Tolle offene Nase, Sehr mineralisch und ausgewogen, ständig kommen neue Facetten hinzu, nur ist diese Flasche einfach zu schnell leer, bevor er uns alles zeigen konnte. 98+/100 Th. Weltklassewein.

(11/2014)

Tag 1: Öffnet sich mit Luft, sehr elegant, aber auch mit sehr viel Druck. Sehr tief und sehr vielschichtig, macht Ganzkörpergänsehaut. Noch viele Tanninreserven, aber er kann schon mit Genuß angetrunken werden. Macht sehr viel Spaß, ein kompletter Erlebniswein nahe der Perfektion. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2: Unverändert, ganz nahe der Perfektion. Mehr muss man dazu nicht sagen. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 5: Feinster Schnüffelstoff, tief und elegant. Das Tannin heute ein ganz klitzekleines bisschen trocknend, daher insgesamt qualitativ unverändert. Das letzte Quentchen zur Perfektion fehlt mir noch – eine Frage der Zeit oder der peniblen Kritik. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 11. Unverändert – auf dem Weg zur Perfektion. Aber das Letzte kleine Quentchen fehlt noch. Dennoch schon jetzt viel Freude machend dieser Wein. Und noch nicht fertig. Der spielt noch lange mit und zeigt eines Tages vielleicht auch die kompletten 100... 99+/100 Th. Weltklassewein.
(06/2017)

Les Mines Rosé; 2005 rosé;

Interessanter, am Gaumen viel Spaß machender Rosé, harmonisch. Nicht ganz preiswert für einen Rosé, aber im Priorat sehr selten bislang. 90/100 Th.
(05/2008)

Les Mines; 2005 rot;

Neuer Einsteigerwein vom Celler Fuentes. Lässt sich trinken, aber er spielt noch nicht in der Oberliga der Einsteigerprioratweine. Harmonisch, aber es könnte gern von allem mehr sein. Noch etwas adstringierend. 89/100 Th. (05/2008)

Finca El Puig; 2005 rot;

Offene Nase, die sich im Glas weiter entwickelt und komplexer wird. Sehr verspielt und schwer in einzelne Aromen zu gliedern – wie Wellen kommt er vor und rollt zurück. Am Gaumen bislang der eleganteste der angestellten Weine. Marzipan und rote Frucht bei mittlerem Körper. Ist trinkig und macht Spaß. Exzellente 94+/100 Th.

Mineralische Nase, viel Schiefer, kandierte Früchte an der Nase. Am Gaumen dichte Frucht, Zartbitterschokolade, lang anhaltend, aber etwas austrocknend. 91+ VP

Schwarze, fast teerige Nase, offen aber ein kompakter Block. Saftig süß-saure Frucht, pelziges Tannin, angenehm am Gaumen. Der Gaumeneindruck verbleibt mit süßlicher, sehr dunkler Frucht. Exzellenter Wein. 94+/100 Th.

Frisch gebackener Kirsch- Pflaumenkuchen an der Nase. Rote Früchte, harmonisch mit schöner Länge und mächtigem Tannin im Abgang. 91+ VP
(01/2010)

Gran Clos; 2005 rot;

Ein nobler Duft umfängt uns, Kraft und viel Finesse, Streicheleinheiten in einem dunklen Raum, am Gaumen können wir die guten Anlagen und das schöne, reife Tannin schmecken, ein reicher und ausgewogener Wein, der sich selbst in Folge treu ist. 95+/100 Th.

Viel dunkle Kirsche, elegante und vielschichtige Nase. Riechen.....

Irgendwann zwingt mich zum Trinken: Wuchtiges Mundgefühl, dicht, stoffige Tannine - auch der 2005er ist für mich eine Bank. 95-96+ VP (05/2007)

Sehr dunkle schwarze Aromatik, ein Hexengetränk, allerdings noch recht verschlossen, ein Langstreckenläufer, der besser nicht vor 2015 geöffnet werden sollte. Derzeit eher Arbeit, als reiner Spaß. Aber ein Riesenpotential. Jemand klopft hier verzweifelt an das dicke Tor, doch momentan wird nur das Fenster ein wenig geöffnet. 95+/100 Th.

Am Abend und einen Tag später in der Nachverkostung zeigt er sich ein wenig mehr offen, aber insgesamt drückt er aus, dass er zu dem 2005ern gehört, die noch nicht wirklich gern getrunken werden wollen. Er zeigt nur die Anlagen auf Größe. Sicherstellen und warten.

Zwei Mal 96+/100 Th. Großer Wein.
(03/2012)

Schön offen, er beginnt jetzt so langsam, Spaß zu machen. Daher derzeit auch im Verkauf. Lange genug mußten wir warten. 95+/100 Th. Großer Wein. (05/2014 – Fira Falset)

Cartus; 2005 rot;

Eleganter als der 2005er Gran Clos, aber auch mehr Power als 2004, braucht noch einiges an Zeit, um Trinkspaß zzu bieten. Aus den Windeln ist er zwar raus, aber besser weiter warten. Da kommt sicher noch etwas! 97+/100 Th. Weltklassewein.

(05/2014 – Fira Falset)

Solluna; 2006 rot;

Der Wein ist identisch zum im Vorjahr vorgestellten Les Mines. Er hinterlässt einen etwas heißen Eindruck und wirkt mir etwas zu alkoholisch. Eine kraftbetonte Fruchtbombe.

(88/100 Th.)

Angenehm fruchtige Nase, am Gaumen sehr kräftig, etwas alkoholisch und rustikal. Nicht mein Ding. (85 VP)

(05/2009 – zur Fira unter ungünstigen Umständen auf dem Schlosshof in Falset verkostet)

Schwarze Farbe, intensiv fruchtige und frische Nase, auch am Gaumen sehr stimmig mit Heidelbeeren und Brombeeren als dominierende Frucht, trinkt sich sehr schön, obwohl er eher kraftbetont wirkt, intensiver Abgang, recht lang und sehr harmonisch. Exzellente 94+/100 Th. Am 2. Tag offene schiefzig, fruchtige Nase, viel Frucht und sehr gut im Lot, aber nicht mehr ganz so überraschend wie am ersten Tag. Samtenes Tannin und etwas hitziger als am ersten Tag. Für einen kleinen Wein dennoch sehr fair Sehr gute 91+/100 Th.

3. Tag: Wirkt bereits etwas oxydiert. Besser diesen Wein nicht drei Tage offen lassen – was ja eigentlich auch wahrlich nicht Not tut. Deutlich betonte Säure. Heute nur noch 87/100 Th.

(08/2009)

Finca El Puig; 2006 rot;

Die Nase ist sehr einladend, aromatisch, explodierende Frucht, sehr konzentriert am Gaumen. Im Abgang aber noch eine Wand von Tannin, allerdings von guter Struktur, fast samtig. Noch nicht ganz offen, will noch Zeit haben. 93+/100 Th. Exzellent.

Auch am Abend zeigt er sich unverändert. Braucht noch Zeit, frisch und tief, mineralisch, aber auch ein leicht trocknendes Tannin 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

In der Nachverkostung am Folgetag in unveränderter Form. 93+/100 Th. Exzellent.
(03/2012)

Tag 1: Anfangs dumpfe, etwas verschlossene Nase, die aber besser wird. Am Gaumen zeigt er sich dunkel und kompakt, fährt die Mineralikfaust aus und ist recht lang. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Immer noch dunkle Aromen, wird harmonischer. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Unverändert. Vielleicht etwas weniger Druck am Gaumen. 92/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 7: Inzwischen sehr offen in der Nase, voll. Am Gaumen kräftig, aber mit etwas leicht trocknendem Tannin. 92/100 Th. Sehr Guter Wein. (06-07/2013)

Gran Clos; 2006 rot;

Vielleicht ein minimales Stück hinter dem 2004er und 2005er zurück, aber sehr harmonisch und kann durchaus noch groß werden. 94+/100 Th. Auf der Jahrgangspräsentation der Fira.

Die Nase lässt mich schon gleich abheben. Ein Nasentier par excellence. Schnüffeln, schnüffeln und immer wieder schnüffeln. Am Gaumen sehr cremig und die volle reife saftige Kirsche. Beeindruckende Länge. 95 VP (05/2008)

Immer noch holzbetont und sehr jung wirkend, sehr wilde und kräutrige Noten. Das Tannin beschlägt auch hier den Gaumen noch völlig, der Wein macht derzeit eine schwierige Phase durch.. Wirkt von der Frucht her bereits etwas oxydativ, aber er hat zugleich massive Tannine. Etwas unharmonisch, gefällt mir in dem Stadium noch nicht. Warten – er schließt nicht an andere große Jahrgänge dieses Weines an. Momentan 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Feine Nase, am Gaumen zunächst noch etwas ruppig, wird dann im Abgang aber deutlich feiner und eleganter. Braucht noch etwas Zeit. 93+ VP (05/2013 – *Tast de Professionals*)

Zeigt sich wie viele der 2006er bereits sehr trinkbereit, reife Frucht, sexy, rund, sehr balanciert, trinkig. 96-97+/100 Th. Großer Wein bis Weltklassewein. (05/2014 – *Vi de Nit in Marca*)

15,5°; Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon; 30 – 90 Jahre alte Reben.

Runde 1 (blind): Erst leicht offene, aber sehr schöne Nase, florale Noten auf Schiefer. Sehr schön. Aber etwas eindimensional. Kompaktes Dunkel – lichtlos, aber nicht ohne Hoffnung. Viel Stein am Gaumen. Etwas fordernd. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 1 (blind): Fein und gleichzeitig zupackend, wow! Sehr dicht, betörende Mineralik. Am Gaumen dichte schwarze Frucht, zupackend, feiner Extrakt, präsenten Tannin. 93+ VP

Runde 2 (blind): Macht deutlich auf in der Nase und wird jetzt nobel, sehr dunkle Aromatik. Am Gaumen noch immer viele Tanninreserven, wirkt noch sehr jung, aber ist besser zu trinken als am Vortag. Knallermineralik, Schiefer und Tannin verweisen auf einen immer noch sehr jungen Wein.

Fast noch Babymord, aber viel Potential. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 2 (blind): Feine und sehr mineralische Nase. Am Gaumen zupackend, feine Mineralik, feiner Extrakt, präsenes Tannin, jugendlich. 94+ VP

Runde 3 (offen): Offene noble Nase, am Gaumen jetzt runder, aber mit etwas weniger Charakterstärke. Wirkt immer noch jung und wird weitere Jahre spielend überdauern. Sehr frisch und ein klein wenig streng. Qualitativ zur 2. Runde unverändert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 3 (offen): Sehr betörende mineralische Nase, die sich herrlich im Glas aufbaut, braucht viel Zeit. Am Gaumen sehr dicht, zupackend, messerscharfe Mineralik, dichter Extrakt, unfassbar jugendlich, hat noch Reserven, begeistert mich aber schon heute. 95+ VP
(10-12/2016)

Cartus; 2006 rot;

75% Grenache, 25% Carignan, alles sehr alte Reben, dabei die stets besten Trauben aus drei alten Parzellen. Deutlich mineralischer und leichter am Gaumen als der 2004er, sehr feminin und frisch. Sehr gut herausgearbeitete Jahrgangscharakteristik, erreicht aber qualitativ den 2004er nicht. Öffnet sich mit Luft immer mehr, wird mehr und mehr komplex, bleibt dabei aber elegant und weich. Ein hochkomplexer Wein für Entdecker, immer wieder neue Facetten zeigend. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.
(05/2016)

Nase gut, aber noch etwas verschlossen. Am Gaumen sehr dicht, elegant, braucht aber noch viel Zeit. 95+ VP
(05/2017)

Gran Clos; 2007 rot;

Eine sehr jahrgangstypische Nase, die noch etwas verschlossen, aber sehr nobel ist. Ebenso eine 2007 typische reiche süße Frucht mit einer guten Süße-Säure Balance. Daneben allerdings auch eine Mauer etwas trocknenden Tannins, er braucht noch viel Zeit, ehe er zu Großem erwacht. Großes Potential ist vorhanden, aber hinter dem Tannin versteckt.
94+/100 Th.

Wirkt auf mich total verschlossen. Gerade in 2007 hatte ich das so gar nicht erwartet. Die Jahre zuvor war der Wein eigentlich immer schon sehr trinkig zur Firzeit. Potential ist sicher reichlich vorhanden, aber derzeit ist er noch nicht zu genießen. 93+? VP
(05/2009)

Sehr einnehmender Wein mit reifer dunkler Frucht, typisch 2007. Üppiges Wesen mit allerdings etwas weniger Eleganz als in 2008 - aber unbestritten ein Weltklassewein. 97+/100 Th.
(05/2010 – *Tast des Mines in Bellmont*)

Sehr schöne, verführerische Nase, etwas tiefer als der 2008er, dunkle Frucht und sehr jahrgangstypisch. Es ist alles sehr gut eingebaut, der Wein ist sehr rund und sehr harmonisch am Gaumen, fruchtbetont, aber nicht zu süß. Großer Stoff, der sicher in die Fußstapfen des 2004ers tritt. 96-97+/100 Th. Großer Wein mit Potential auf einen Weltklassewein.

95+/100 VP

(05/2011)

55% Grenache, 35% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon, 19 Monate im neuen Holz ausgebaut, gerade frisch auf den Markt gekommen.

Sehr komplex, zeigt Tiefe, benötigt aber auch noch Zeit. Die schöne Balance, die gute Struktur und die Delikatesse der Aromen sind Attribute, die den Wein sehr vielversprechend sein lassen. Zeigt bereits, wo die Reise hin geht. 95+/100 Th. Großer Wein.

(05/2014 – Vi de Nit in Marca)

In der Nase noch etwas vom Holz geprägt, noch sehr jung wirkend, muss sich noch fügen. Wirkt sehr klassisch für einen Gran Clos, der lange Reifezeit will. Viele Kräuter, Grillkräuter. Noch etwas zurückhaltend. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(05/2015)

Etwas offener und weiter als der El Puig. Dunkle Noten in der offenen, aber nicht anspringenden Nase, er will ebenfalls noch Zeit haben. Deutlich intensiver und tiefer am Gaumen, aber auch recht säurebetont und mineralisch. Vielschichtig, hat das Zeug und das Potential zu einem großen Wein, ist aber noch nicht in seiner Trinkreife angekommen. Weiterhin warten. Könnte aber irgendwann eine Entdeckung wert sein, 2 bis 3 Jahre noch oder mehr? 95+/100 Th. Großer Wein.

(04/2016)

Cartus; 2007 rot

Ein Gänsehautwein! Phantastische Tanninstruktur. Sehr ausgewogen und nahe der Perfektion - er sollte dem 2004er würdig nachfolgen. 98+/100 Th.

95+/100 VP

(05/2010 – Tast des Mines in Bellmunt)

Gran Clos Blanc; 2008 weiß;

60% Macabeu, 40% Grenache Blanc. Dunkles Gelb, sehr typische, offene und komplexe, aber auch noch sehr holzdominierte Nase, noch etwas reduktiv. Braucht noch einige Jahre, um das Holz zu verlieren. Dazu Gewürze, Mineralik, hier neben dem Schiefer auch lehmige Noten. Sehr gutes Potential. Am Gaumen sehr stark vom Macabeu geprägt, Baumblüte, Akazie. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Nachverkostung am Abend: Noch brutal zu jung und noch enorm vom Holz geprägt, aber mit subtilen Aromen. Schaut man, wie sich so etwas im Alter entwickelt, kann man durchaus guter Hoffnung sein.

93+/100 Th. Exzellenter Wein. Bestätigt seine Note auch in einer weiteren Nachverkostung am Folgetag.

(03/2012)

Solluna; 2008 rot;

Kirschfruchtige Nase, etwas mineralisch, sehr fruchtig, einfach zu trinken, unkompliziert, aber sehr gut. Kommerzieller Stil. 89/100 Th. Sehr guter Wein.

(03/2012)

Gran Clos; 2008 rot;

Nur 8 Monate im Fass gelagert, dennoch noch sehr aggressives Tannin neben einer expressiven und

reichen Frucht, die sehr viel versprechend ist. In 3 bis 5 Jahren nochmals verkosten, dann dürfte er groß sein. 94-95+/100 Th.
(05/2010, Fira - Jahrgangspröbe)

Josep hat ein Händchen für die schwierigen Jahrgänge, wie er schon mit dem 2002er unter Beweis gestellt hat. Der 2008er schließt hier an - kühle Noblesse, sehr elegant bei dennoch zugleich einer üppigen Frucht. Das ist in der Spitzengruppe wieder zu finden. 96-97+/100 Th.

93+/100 VP
(05/2010 – Tast des Mines in Bellmunt)

Schöne Komplexität, deutlich mehr Finesse als beim 2009er, sehr elegant, aber auch von schöner Tiefe und erstklassig balanciert, durchaus deutlich trinkiger. Ein tanzendes Paar, welches sehr schön anzuschauen ist. Wem Balance und Finesse wichtiger als schiere Kraft ist, der wird hier ähnlich seelig lächeln wie schon beim 2002er. 96-97/100 Th. Großer Wein mit Potential auf einen Weltklassewein.
(05/2011 – Tast des Mines in Bellmunt)

Cartus; 2008 rot

Nach dem schon für den Jahrgang sensationell guten Gran Clos wundert es nicht, dass hier in diesem Jahr ein traumhaft tiefer, burgundischer Cartus entstanden ist, der sich in Länge, Tiefe und Frische bei einer enormen Eleganz definiert. Gehört in diesem Jahr eindeutig ganz weit nach vorn und wäre auch in Burgund eindeutig auf Grand Cru Niveau. 97-98+/100 Th.

95+/100 VP
(05/2010 – Tast des Mines in Bellmunt)

Solluna; 2009 rot;

Die Nase offener und breiter aufgefächert als beim 2008er, Schieferstaub, deutlich mehr Mineralik als beim 2008er, auch mehr Frucht, Fülle und Komplexität. Im Abgang noch etwas staubig trocken, wirkt noch ein wenig unausgewogen, zeigt aber das größere Potential. Eine schöne Linie ist hier erkennbar. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.
(03/2012)

Finca El Puig; 2009 rot;

60% Grenache, 15% Carignan, 15% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon aus der Einzellage gleichen Namens.
Sehr kirschbetont, dazu straffe mineralische Noten, momentan von Tannin her etwas trocknend. Braucht noch Zeit. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2014 – Vi de Nit in Marca)

Gran Clos; 2009 rot;

Noch deutlich vom Barrique geprägt, sehr expressiv und einladende Noten, sexy. Auch wenn er noch eine totale Kralle ist, die Klassenunterschiede zu den Weinen von Sola Classic sind deutlich. Ein junges ängstliches Tier, welches die Krallen zeigt und faucht. Dichter Stoff, viel Extrakt, viel Kraft, viel Holz, viel Zeit. Sehr reife, süßliche Frucht, die Grenache kommt sehr schön heraus. Noch sehr ungestüm, etwas männlicher Wein. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis großer Wein.

Sehr schöne Frucht, frisch, gut eingebundene Säure. Langer Abgang. 94+ VP (05/2011)

Macht sehr viel Spaß am Gaumen und ist sehr typisch für den hedonistischen Jahrgang 2009. Gehört zweifelsfrei zu den schönen Erfolgen dieses Jahrganges. 98+/100 Th. Weltklassewein. (05/2015)

18 Monate im Fass ausgebaut. Leicht offene, dunkle Nase, am Gaumen sehr geradeaus und mineralisch, dazu dunkle Frucht. Noch etwas verschlossen und mit leicht trocknendem Tannin, aber das Potential ist zu erahnen. Lebt momentan von einem sehr mineralischen Eindruck. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein. (05/2016)

Gran Clos Blanc; 2010 weiß;

50 % Macabeu, 50% Grenache Blanc.
Sehr voll, exotisch und kräftig. In diesem Stadium regieren hier Holz und Alkohol. Momentan 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2013 – Weißweinprobe Schloß Falset)

50% Grenache Blanc, 50% Macabeu
Sehr schön in Linie, frischer als oft in jungen Jahren, nicht so überholzt, wie sonst so oft in der Jugend. Geradeaus mit schöner Mineralik, strukturiert und aromatisch. Dieser Stil gefällt mir überraschend gut. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2014 – Vi de Nit in Marca)

Finca El Puig; 2010 rot;

Verschlossen in der Nase. Ganz schwierig auch am Gaumen, braucht Zeit. Am Gaumen aber immerhin etwas zugänglicher als in der Nase. Ohne große Tiefe. Relativ leicht, etwas bissig und dann ebenfalls ein Wall von Tannin. Aber das ist man hier so gewohnt. Aus 2 Flaschen mit gleichem Endergebnis verkostet, eine frisch geöffnete und eine mit etwas Luft. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein. (04/2016)

Gran Clos; 2010 rot;

15,5°. 54% Grenache, 34% Carignan, 12% Cabernet Sauvignon. 19 Monate im Fass, zum Teil im neuen Holz. Immer noch etwas verschlossen in der Nase. Typischer 2010er Langstreckenläufer. Immer noch nicht all zu offen auch am Gaumen, aber von den Anlagen her sehr elegant. Noch immer Potentialtrinken, er wirkt jünger als der 2011er Finca El Puig. Gebt ihm einfach noch ein paar Jahre Ruhe. 95+/100 Th. Großer Wein.
(04/2017)

Finca El Puig; 2011 rot;

Durchaus ungewöhnlich frisch für den Jahrgang, damit macht er einen guten Eindruck. Leider am Gaumen dann doch ein leicht trocknendes Tannin. Sehr kompakt und sehr konzentriert. Will noch Zeit haben, vielleicht schleift sich das Ganze noch etwas ab. Gute Anlagen sind jedenfalls vorhanden. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Schöner Duft, am Gaumen zupackend, wilde Mineralik 92+ VP
(04/2017)

Gran Clos; 2011 rot;

Knapp ein Jahr im Barrique, bleibt noch für weitere 8 Monate darin
Noch sehr holzbetont, intensiv mit dunklen Noten. Ein Wall von Tanninen, massige Attacke, derzeit schwer zu beurteilen. Derzeit weniger Trinkspaß als beim Clos Cypres oder beim Gran Cruor. Ein Langstreckenläufer, entsprechend ist das Tannin situiert – letztlich der Stil des Hauses.
94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Betörend rauchige Noten, ein Touch Klebstoff. Der erste Jahrgang mit erhöhtem Carignan-Anteil.
Am Gaumen Power, aber sehr elegant und vielschichtig, leicht cremig. Feiner, langer Abgang.
94+ VP
(05/2013)

Fruchtbetont und sehr mineralisch, ausgewogen und nicht so ein hartes Tannin, wie wir es hier von früheren Jahrgängen in diesem Stadium kennen. Groß, aber noch nicht ganz so überzeugend wie aus anderen Jahrgängen gewöhnt. 95+/100 Th. Großer Wein.
(04/2018)

Betörende Nase, dicht am Gaumen, deutlich fetter am Gaumen als der Mas Sinén Negre.
92+/100 VP
(05/2018)

Gran Clos; 2012 rot;

Wie bei diesem Wein zum Tast de Professionals üblich – nichts Neues. Zu jung, um ihn schon völlig würdigen zu können, relativ verschlossen und etwas schwierig momentan. In ein paar Jahren gern wieder, heute nur 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2014 – *Tast de Professionals*)

Gran Clos Blanc; 2013 weiß;

Recht kühle Nase, mehr kräutrige und würzige Noten als Frucht, etwas voll am Gaumen. Wird auf jeden Fall viel Reifezeit benötigen, um sich besser darstellen zu können. Zeigt Kraft, will aber noch reifen. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2016)

Les Mines; 2013 rot;

Neues Etikett. Typischer, in der Nase derzeit verschlossener 2013er. Ein Wall von Tannin, krallt sich recht fest. Unausgeglichen und noch wenig Spaß bereitend. Weglegen und hoffen oder sein lassen.
85+/100 Th. Guter Wein.
(04/2016)

Gran Clos; 2013 rot;

Sehr schöne Frische, tief, elegant und ausgewogen. Schöner mineralischer Nachhall, ein Steinbeißerwein der besten Art. Ebenfalls schon jung zugänglicher als früher, macht viel Spaß.
96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2015)

Las Mines; 2014 rot;

Ein Jahr in gebrauchten Fässern ausgebaut, abgefüllt im September 2015. Wirkt verschlossen in der Nase, braucht noch ein bis zwei Jahre Reifezeit. Wirkt sehr frisch und relativ leicht, aber dann am Gaumen zeigt er sich als absoluter Steinbeißerwein. Ein Schieferblock zum Klettern. Die Mineralik schlägt hart mit der Faust zu, aber dennoch ein schönerer Jahrgang dieses Weines als frühere getrunkene Jahrgänge. Er braucht einfach Zeit. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(04/2017)

Gran Clos Blanc; 2015 weiß;

Etwas verhalten in der Nase, zeigt, dass er noch viel zu jung ist und wirkt noch recht reserviert. Etwas rauchige Noten in der Nase, am Gaumen frisch und geradeaus. Hat durchaus Entwicklungspotential, ist aber derzeit noch nicht ganz überzeugend. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Sehr gut, perfekte Balance, braucht sicher noch etwas Zeit, aber beste Anlagen 94+ VP zu trinken ab 2025....

(04/2017)

Gran Clos Blanc; 2016 weiß;

Obwohl er noch sehr jung ist, präsentiert er sich schon sehr duftend. Sehr offen und sehr viel versprechend. Schöne Tiefe und sehr aromatisch. Zitrusfrüchte und Baumblüte. Glatt und leicht, sehr ausgewogen. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

Sehr fein und elegant, feine Holznoten, Honig, Kräuter, sehr feines Tannin, wirkt frisch.

92+/100 VP

(05/2018)

Für J.M. Fuentes:

Coraje; 2007 rot;

Tag 1: Zieht als Basiswein durchaus einige Aufmerksamkeit auf sich, wirkt harmonisch und macht ein wenig Spaß. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Nase etwas eindimensional, flach, ein wenig alkoholisch – likörig. Am Gaumen eine satte Frucht, aber etwas kantiges Tannin, im Abgang rostige Nägel. Nicht mehr so gut wie an Tag 1. 90/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Baut weiter ab. In der Nase jetzt etwas überreif wirkend, am Gaumen eindimensional. Mineralik und Tannin bleiben am Ende übrig. Wirkt fertig und freudlos. 86/100 Th. Guter Wein.

(04/2014)

Coraje; 2008 rot;

Blind 1. Tag: Offene und animierende Nase, dunkle und rote Früchte, nasser Schiefer, dann auch Leder. Am Gaumen im Antrunk mild mit viel Frucht und komplex, etwas Druck, aber mehr Eleganz. Sehr harmonisch für das junge Stadium. 96+/100 Th. Großer Wein.

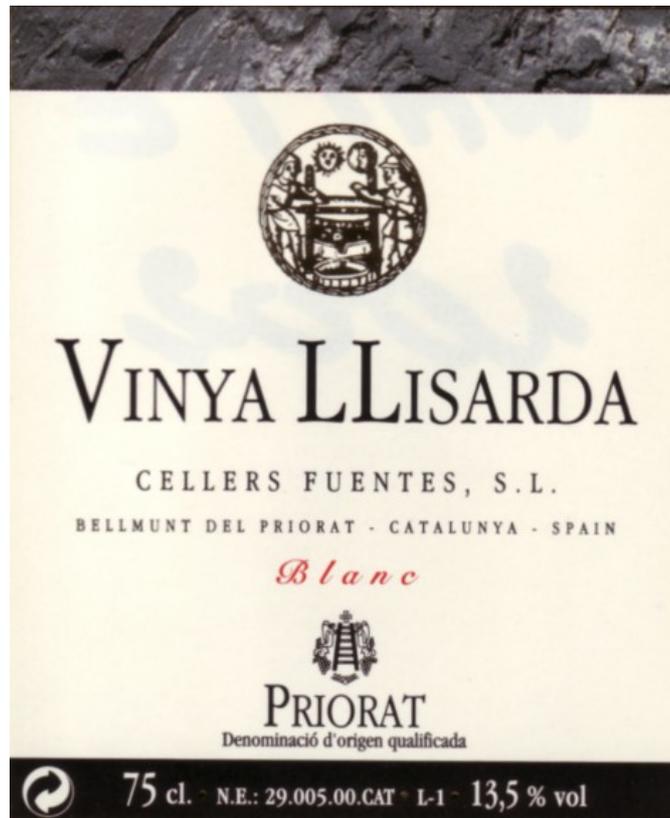
Blind 2. Tag: Klassische kirschbetonte Prioratnase, öffnet sich mit Luft und will komplexer werden,

duftet recht hochwertig und ist auch am Gaumen überzeugend. Kirsche und Schiefer lassen Torroja oder ein ähnliches Steinbeißerterroir vermuten. Sehr pur, sehr geradeaus. 93+/100 Th. Exzellent.

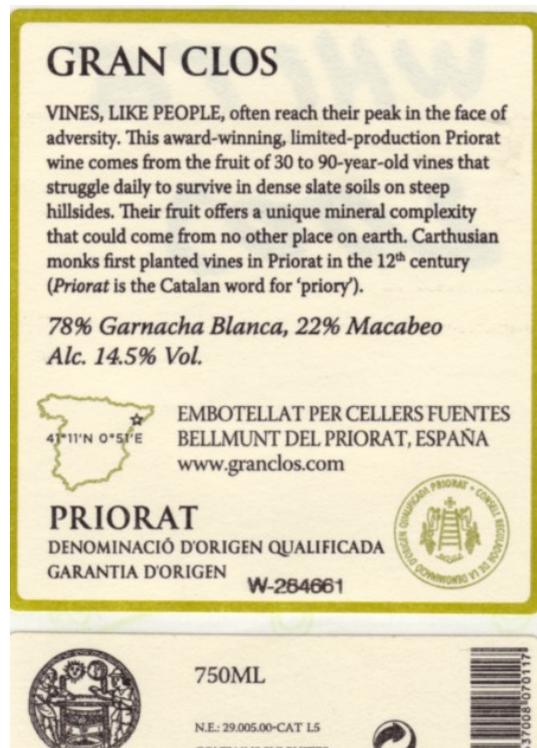
4. Tag (offen verkostet): Noch immer nicht ganz offener, aber durchaus nobler Duft, komplexer als am Gaumen, wo Kirsche und Schiefer einen seriösen Prioratwein signalisieren. Mineralischer Nachhall. Einfacher als an den ersten beiden Tagen, aber dennoch sehr gut. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

7. Tag (offen verkostet): Noch immer frisch und sehr gut, erstaunlich haltbar 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

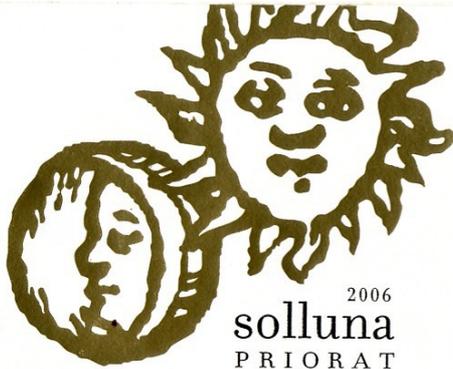
11. Tag (offen verkostet): Bestätigt den Eindruck der Runde zuvor. Schöner Basiswein. Heute recht trinkig. 92+/100 Th. Sehr guter Wein. *(07/2011)*



Vinya Llisarda; weiß



Gran Clos; weiß



2006
solluna
PRIORAT
denominació d'origen qualificada

THE SUN AND THE MOON combine with the dense slate "llicorella" soils of Priorat to create an intense and explosive wine of complexity, character and finesse—vines, like people, often thrive upon adversity. Solluna is aged 12 months in French oak barrels.

Solluna ist ein Produkt des dichten schiefergrauen "llicorella" Bodens von Priorat. Es handelt sich um einen kräftigen, komplexen, charaktervollen, feinen und explosiven Wein, der wie die Menschen durch die Widrigkeiten seiner Umgebung aufblüht. Solluna wird 12 Monate in französischen Eichenholz-Fässern gelagert.

50% Garnacha, 25% Carignan, 25% Merlot

Contains Sulfites - Enthält Sulfite -
Contiene Sulfitos - Inholder
Sulfitter - Bevat Sulfitien - Sisältää
Sulfitteja - Sudetyje Yra Sulfitai



PRIORAT, SPAIN: 41°11'N 0°51'E

Embotellat per N.E.: 29.005.00

CAT. 43738 España. Lot No. 1

Red Wine, Product of Spain

750ml 15,0% Alc. by Vol.



Solluna; rot



FINCA EL PUIG

VINES, LIKE PEOPLE, often reach their peak in the face of adversity. This multiple-award-winning Priorat wine comes from the fruit of vines that struggle daily to survive in dense slate soils on steep hillsides. Their fruit offers a unique mineral complexity that could come from no other place on earth. Carthusian monks first planted vines in Priorat in the 12th century (*Priorat* is the Catalan word for 'priory').

Grenache, Cabernet Sauvignon and Syrah.
Alc. 15.5% Vol.



EMBOTELLAT PER CELLERS FUENTES
BELLMUNT DEL PRIORAT, ESPAÑA
www.granclos.com

PRIORAT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA
GARANTIA D'ORIGEN U 014286



Finca El Puig; rot (neu)



GRAN CLOS

VINES, LIKE PEOPLE, often reach their peak in the face of adversity. This award-winning, limited-production Priorat wine comes from the fruit of 30 to 90-year-old vines that struggle daily to survive in dense slate soils on steep hillsides. Their fruit offers a unique mineral complexity that could come from no other place on earth. Carthusian monks first planted vines in Priorat in the 12th century (*Priorat* is the Catalan word for 'priory').

52% Grenache, 38% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon. Alc. 14.9% Vol.

41°11'N 0°51'E

EMBOTELLAT PER CELLERS FUENTES
BELLMUNT DEL PRIORAT, ESPAÑA
www.granclos.com

PRIORAT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA
GARANTIA D'ORIGEN M 858375

Gran Clos (2002); rot



GRAN CLOS

VINES, LIKE PEOPLE, often reach their peak in the face of adversity. This award-winning, limited-production Priorat wine comes from the fruit of 30 to 90-year-old vines that struggle daily to survive in dense slate soils on steep hillsides. Their fruit offers a unique mineral complexity that could come from no other place on earth. Carthusian monks first planted vines in Priorat in the 12th century (*Priorat* is the Catalan word for 'priory').

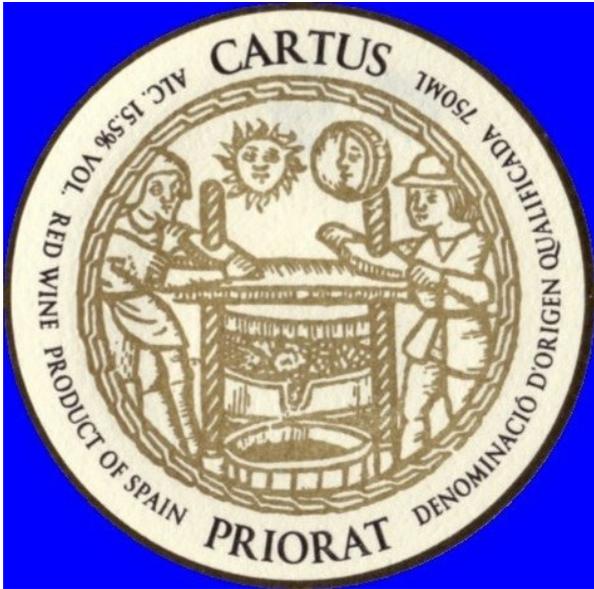
54% Grenache, 34% Carignan, 14% Cabernet Sauvignon. Alc. 15.5% Vol.

41°11'N 0°51'E

EMBOTELLAT PER CELLERS FUENTES
BELLMUNT DEL PRIORAT, ESPAÑA
www.granclos.com

PRIORAT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA
GARANTIA D'ORIGEN M 995524

Gran Clos (2004); rot



CARTUS

VINES, LIKE PEOPLE, often reach their peak in the face of adversity. This highly-limited Priorat wine is handmade from the fruit of 100-year-old vines that struggle daily to survive in dense slate soils on steep hillsides. Their fruit offers a unique mineral complexity that could come from no other place on earth. Carthusian monks first planted vines in Priorat in the 12th century (*Priorat* is the Catalan word for 'priory').

76% Grenache, 24% Carignan. Alc. 15.5% Vol.



41°11'N 0°5'E

EMBOTELLAT PER CELLERS FUENTES
BELLMUNT DEL PRIORAT, ESPAÑA
www.granclos.com

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA
GARANTIA D'ORIGEN W 147446



750ML

N.E.: 29.005.00-CAT L6

CONTAINS SULPHITES



Cartus; rot



Am Celler Fuentes finden wir dieses Wappen des Priorats in Fliesen.

(1M)



Zunächst besuchen wir den neu angelegten Weinberg...

(TH)



... Finca El Puig mit dem inmitten des Berges befindlichen Wohnhaus

(TH).



Hier finden wir großzügig neu angelegte Terrassen zu beiden Seiten eines Talkessels. (TH)



Hier schauen wir von der Anhöhe über die Lage Finca El Puig hinüber nach Bellmunt. (TH)



Aber von der Kuppe reicht der Blick noch viel weiter – hier schauen wir auf den Felsriegel, auf dem La Figuera liegt.

(TH)



Hier so ziemlich die komplette Lage Finca El Puig.
Der Blick hinüber nach Bellmunt del Priorat.

(N&WK)



Das Dorf Bellmunt del Priorat noch etwas näher herangeholt.

(N&WK)

Im März 2012 genießen wir,...

(N&WK)



... die Oberhausener Weinfreunde Norbert und Wera Kreuzer und ich...

(N&WK)



... diesen herrlichen Rundblick. Josep Angel Mestre, ...

(N&WK)



... der Önologe von Celler Fuentes, zeigt uns die Weinberge und erklärt die Rundblicke. (N&WK)



Ein Blick zum Friedhof von Bellmunt del Priorat - ...

(N&WK)



... wir sind inzwischen in der Lage Gran Clos – diese liegt gegenüber vom Friedhof. (TH)



Stolz präsentiert Josep Angel Mestre den eindrucksvollen Weinberg für den Gran Clos. (TH)
Es ist ein typischer Costershang, mit etwa 100jährigen Reben bestockt.



Der Costers Hang gehört allerdings nicht komplett zum Celler Fuentes. (TH)
Hier sehen wir einen "Grenzpfehl" und Steine, die exakt markieren, wo die Grenze des Besitzes verläuft.



Auch hier haben wir wieder einen Taleinschnitt. Auch der Hang gegenüber gehört noch mit (TH) dazu. Dort ist der weniger steile Costers Hang mit alten Steinmauern immer wieder unterbrochen.



Hier haben wir den steileren Hang in Südlage. In der Ferne gegenüber der neue Weinberg (TH) von Casa Gran del Siurana. Und im Bild unten der Blick Richtung Friedhof und auf den Hang gegenüber..





Ein Schmuckstück des Kellers, der sich mitten im alten Dorf Bellmunt del Priorat befindet, (TH) ist dieser Fasskeller mit der wunderschönen alten Holzbalkendecke. Man muss allerdings bei der ausgiebigen Fassprobe auch aufpassen, dass man sich nicht den Kopf stößt. Und das gilt nicht nur für die ganz Großen unter uns...



Bei der anschließenden Probe der aktuellen Weine dürfen wir dann natürlich sitzen. (2 * N&WK)
Das ist dann natürlich der abschließende Höhepunkt des Besuches im März 2012.